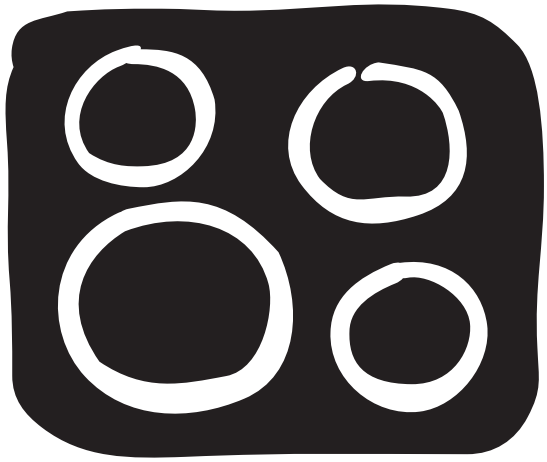
Ceramic glass hob
Keramisk koketopp

Installation and Operating Instructions
Montasje- og brukerveiledning



EHS 6691

GB

N

822 925 394-A-210405-01

Dear Customer,

Please read these user instructions carefully and keep them to refer to later.
Please pass the user instructions on to any future owner of the appliance.

The following symbols are used in the text:

Safety instructions
Warning! Notes that concern your personal safety.
Important! Notes that show how to avoid damage to the appliance.

Useful tips and hints

Environmental information

Contents

Operating Instructions 4

Safety instructions 4

Description of the Appliance 5
Cooking surface layout 5
Control panel layout 5
Touch Control sensor fields 6
Displays 6
Residual heat indicator 6

Operating the appliance 7
Switching the appliance on and off 7
Selecting the heat setting 7
To switch the outside ring on and off 7
Locking/unlocking the control panel 8
Using the automatic warm-up function 8
Using the child safety device 9
Using the timer 10
Safety cut-out 12

Tips on cooking and frying 13
Cookware 13
Energy saving 13
Examples of cooking applications 14

Cleaning and care 15
Metal décor strips 15

What to do if 16

Disposal 17

Installation Instructions 18
Electrical Connection Diagram 19

Warranty conditions 20

Service and Spare Parts 21

Assembly 43

Operating Instructions

⚠ Safety instructions

Please comply with these instructions. If you do not, any damage resulting is not covered by the warranty.

CE This appliance conforms with the following EU Directives:

– 73/23/EEC dated 19.02.1973 Low Voltage Directive
– 89/336/EEC dated 03.05.1989 EMC Directive inclusive of Amending Directive 92/31/EEC
– 93/68/EEC dated 22.07.1993 CE Marking Directive

Correct use

- This appliance should be used only for normal domestic cooking and frying of food.
- The appliance must not be used as a work surface or as a storage surface.
- Additions or modifications to the appliance are not permitted.
- Do not place or store flammable liquids, highly inflammable materials or fusible objects (e.g. plastic film, plastic, aluminium) on or near the appliance.

Child safety

- Small children must be kept away from the appliance.
- Only let older children work on the appliance under supervision.

General safety

- The appliance may only be installed and connected by trained, registered service engineers, or competent persons.
- Built-in appliances may only be used after they have been built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
- In the event of faults with the appliance or damage to the glass ceramic (cracks, scratches or splits), the appliance must be switched off and disconnected from the electrical supply to prevent the possibility of an electric shock..
- Repairs to the appliance must only be carried out by trained registered service engineers.

Safety during use

- Remove stickers and film from the glass ceramic.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the appliance or hot cookware.
- Overheated fat and oil can ignite quickly. When cooking with fat or oil (e.g. frying chips) do not leave the appliance unattended.
- Switch the cooking zones off after each use.

Safety when cleaning

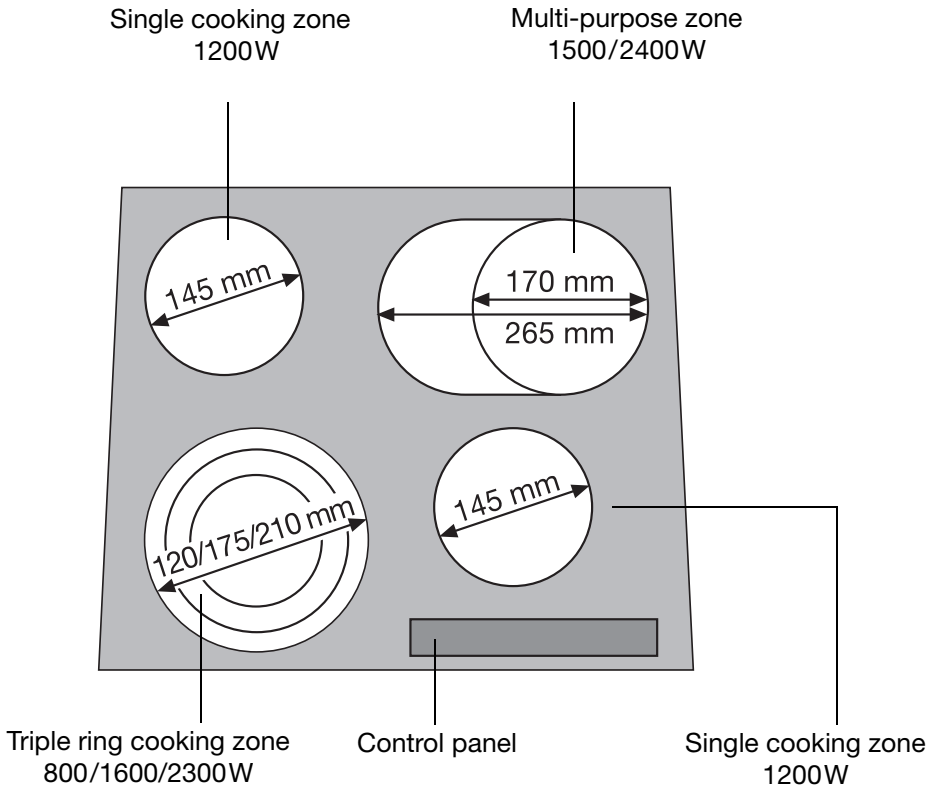
- For cleaning, the appliance must be switched off and cooled down.
- For safety reasons, the cleaning of the appliance with steam jet or high-pressure cleaning equipment is not permitted.

How to avoid damage to the appliance

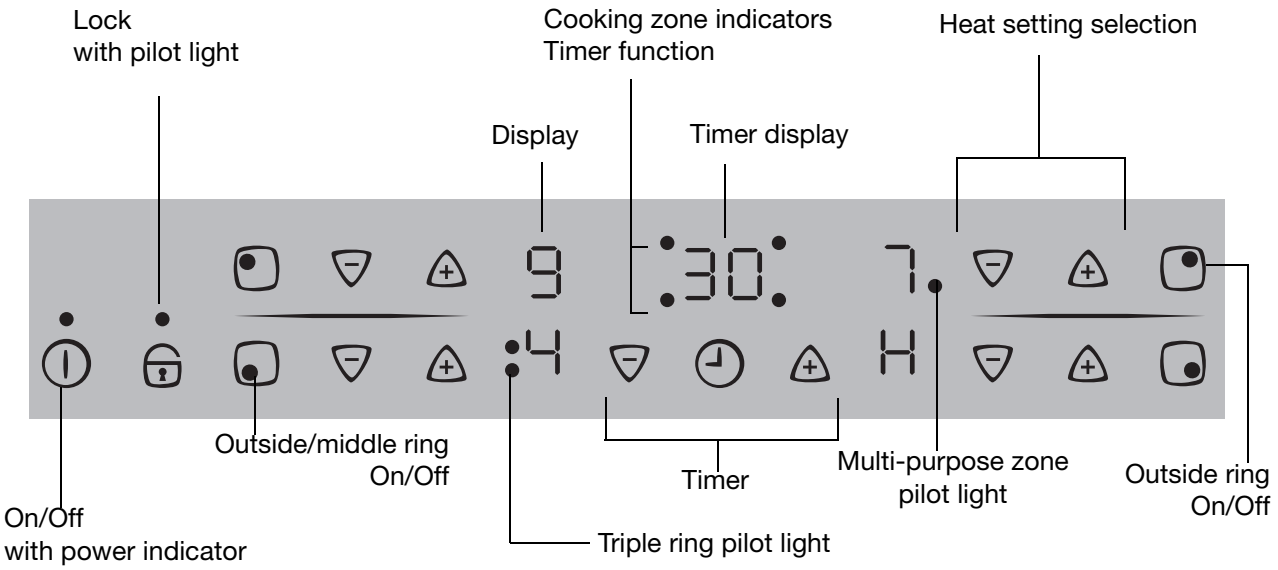
- The ceramic glass can be damaged by objects falling onto it.
- The edge of the ceramic glass can be damaged by being knocked by the cookware.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can scratch the ceramic glass if pushed across the surface.
- Objects that melt and things that boil over can burn onto the ceramic glass and should be removed straightaway.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

Description of the Appliance

Cooking surface layout



Control panel layout



Touch Control sensor fields

The appliance is operated using Touch Control sensor fields. Functions are controlled by touching sensor fields and confirmed by displays and acoustic signals.
Touch the sensor fields from above, without covering other sensor fields.

Sensor field		Function
⏻	On / Off	Switches appliance on and off
⊕	Increase settings	Increasing heat setting/time
⊖	Decrease settings	Decreasing heat setting/time
◷	Timer	Timer selection
🔒	Lock	Locking/unlocking the control panel
◉	Triple zone touch control	Switches outside zones on and off
◉	Multi-purpose zone	To switch the outside ring on and off

Displays

Display		Description
0		Cooking zone is switched off
u	Keep warm setting	Keep warm setting is set
1 - 9	Heat settings	Heat setting is set
A	Automatic warm up function	Automatic warm-up function is activated
E	Fault	Malfunction has occurred
H	Residual heat	Cooking zone is still hot
L	Child safety device	Lock/child safety device is set.
-	Safety cut-out	Safety cut-out has been activated

Residual heat indicator

⚠ **Warning!** Risk of burns from residual heat. After being switched off, the cooking zones need some time to cool down. Look at the residual heat indicator H .

ⓘ Residual heat can be used for melting and keeping food warm.

Operating the appliance

Switching the appliance on and off

	Control panel	Display	Pilot light
Switch on	Touch ⏻ for 2 seconds	0 / H	lights up
Switch off	Touch ⏻ for 1 second	H / none	goes out

After switching on, within approx. 10 seconds a heat setting or a function must be set, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Selecting the heat setting

	Control panel	Indicator
To increase	Touch ⊕	u to 9
To decrease	Touch ⊖	9 to 0
To switch off	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0

The keep warm setting u lies between 0 and 1. The keep warm setting can be set using ⊕ or ⊖. It is used to keep food warm.

To switch the outside ring on and off

By switching the outside rings on or off, the effective heating surface can be matched to the size of the cookware.

Before an outside ring can be switched on, the inside ring must be switched on.

Triple cooking zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on middle ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	One power indicator is lit.
To switch on outside ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	Two power indicators are lit.
To switch off outside ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	Second power indicator goes out.
To switch off middle ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	First power indicator goes out.

Multi-purpose zone	Sensor panel	Power indicator
To switch on outside ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	is lit
To switch off outside ring	Touch ◉ for 1-2 seconds.	goes out

Locking/unlocking the control panel

The control panel, with the exception of the “On/Off” sensor field, can be locked at any time in order to prevent the settings being changed e.g. by wiping over the panel with a cloth.

	Control panel	**Display**
Switch on	Touch 🔓	L (for 5 seconds)
Switch off	Touch 🔓	previously set heat setting

When you switch the appliance off, the locking function is automatically switched off.

Using the automatic warm-up function

All cooking zones are equpped with an automatic warm up function When setting a heat setting using ⊕, when starting from 0, the cooking zone switches to full power for a certain amount of time and then automatically switches back to the heat setting set.

	Control panel	**possible heat settings**	**Display**
Switch on **(only when starting at 0)**	Touch ⊕	1 to 8	A (after 5 seconds)
Switch off	Touch ⊖	8 to 1 / u	8 to u
Not used	Touch ⊖	9 to u	9 to u

If during the automatic warm up A a higher heat setting is selected, e.g. from 3 to 5, the automatic warm up is adjusted.

If there is still residual heat on the cooking zone (display H), the automatic warm up is not performed.

The length of time that the automatic warm up function operates depends on the heat setting selected.

Heat setting	**Length of the automatic warm up [min:sec]**
u	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Using the child safety device

The child safety device prevents unintentional use of the appliance.

Setting the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance (Do not set a heat setting)	0
2.	Touch 🔒 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊕	L
Appliance switches off. The child safety device is set.		

Overriding the child safety device

The child safety device can be released in this way for a single cooking session; it remains activated afterwards.

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch ⊕ and ⊖ at the same time	0 / acoustic signal
Until the appliance is next switched off, it can used as normal.		

After overriding the child safety device, a heat setting or a function must be set within approx. 10 seconds, otherwise the appliance automatically switches itself off.

Releasing the child safety device

Step	Control panel	Display/Signal
1.	⏻ Switch on the appliance	L
2.	Touch 🔒 until the signal sounds	Acoustic signal
3.	Touch ⊖	
Appliance switches off. The child safety device is released.		

Using the timer

Function	Pre-requisite	Result after time has elapsed
Automatic cut-out	With heat setting set	Acoustic signal 00 flashes Cooking zone switches off
Countdown timer	Cooking zones are not switched on	Acoustic signal 00 flashes

While the countdown timer is activated, no cooking zone can be used.

The countdown timer basically cannot be used if a cooking zone is switched on.

If a cooking zone is switched off, the timer function set is also switched off.

Selecting a cooking zone

Step	Control panel	Display	
1.	Touch ◷ once	Pilot light of the first cooking zone flashes	
2.°	Touch ◷ once	Pilot light of the second cooking zone flashes	
3.	Touch ◷ once	Pilot light of the third cooking zone flashes	
4.	Touch ◷ once	Pilot light of the fourth cooking zone flashes	

If the pilot light is flashing more slowly, the heat setting can be set or modified.

If other timer functions are set, after a few seconds the shortest remaining time of all the timer functions is displayed and the corresponding pilot light flashes.

Setting the time

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ◴ cooking zone	Pilot light for the cooking zone selected flashes
2.	Touch ⊕ or ⊖	00 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Switching off the timer function

Step	Control panel	Indicator
1.	Select ◴ cooking zone	Pilot light of cooking zone selected flashes faster Time remaining is displayed
2.	Touch ⊖	The time remaining counts backwards to 00.
The pilot light goes out. The Timer function for the selected cooking zone is switched off.		

Changing the time

Step	Control panel	Indicator
1.	◴ Selecting a cooking zone	Pilot light of the selected cooking zone flashes more quickly Remaining time is displayed
2.	Touch ⊕ or ⊖	01 to 99 minutes
After a few seconds the pilot light flashes more slowly. The time is set. The time counts down.		

Displaying the time remaining for a cooking zone

Step	Control panel field	Display
1.	◴ Select cooking zone	Pilot light of the cooking zone selected flashes faster The time remaining is displayed
After a few seconds the pilot light flashes more slowly.		

Switching off the acoustic signal

Step	Control panel field	Acoustic signal
1.	Touch ◴	Acoustic signal to acknowledge.
Acoustic signal stops.		

Safety cut-out

Cooking surface

- If after switching on the cooking surface, a heat setting is not set for a cooking zone within approx. 10 seconds, the cooking surface automatically switches itself off.
- If one or more sensor fields are covered for longer than approx. 10 seconds, e.g. by a pan placed upon it, a signal sounds and the cooking surface switches off automatically.
- If all cooking zones are switched off, the cooking surface automatically switches itself off after approx. 10 seconds.

Control panel

Moisture (e.g. a wet cloth) or liquid boiling over onto the control panel immediately switches all cooking zones off.

Cooking zones

- If one of the cooking zones is not switched off after a certain time, or if the heat setting is not modified, the relevant cooking zone switches off automatically.

Heat setting	Switches off after
u, 1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours

Tips on cooking and frying

Information about acrylamides
According to the latest scientific research, intensive browning of food, especially in products containing starch, may present a health risk due to acrylamide. Therefore we recommend cooking at low temperatures and not browning foods too much.

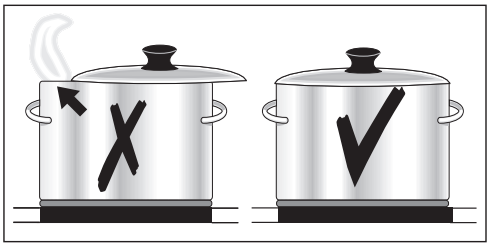
Cookware

- You can recognise good cookware from the bottoms of the pans. The bottom should be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel or with aluminium or copper bottoms can leave discolourations on the ceramic glass surface which are difficult or impossible to remove.

Energy saving

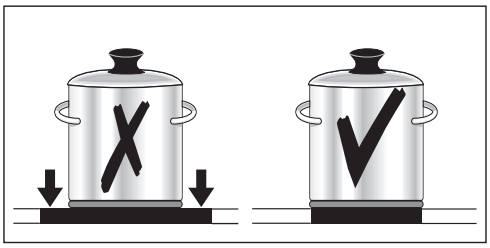
Always place cookware on the cooking zone before it is switched on.

If possible, always place lids on the pans.



Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.

Bottom of pans and cooking zones should be the same size.



Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Heat setting	Cooking process	suitable for	Cook time	Tips/Hints
0		Residual heat, Off position		
ᴗ	**Keeping food warm**	Keeping cooked foods warm	as required	Cover
1-2	**Melting**	Hollandaise sauce, melting butter, chocolate, gelatine	5-25 mins.	Stir occasionally
	Solidifying	Fluffy omelettes, baked eggs	10-40 mins.	Cook with lid on
2-3	**Simmering**	Simmering rice and milk-based dishes Heating up ready-cooked meals	25-50 mins.	Add at least twice as much liquid as rice, stir milk dishes part way through cooking
3-4	**Steaming** **Braising**	Steaming vegetables, fish Braising meat	20-45 mins.	With vegetables add only a little liquid (a few tablespoons)
4-5	**Boiling**	Steaming potatoes	20-60 mins.	Use only a little liquid, e. g.: max. ¼ l water for 750 g of potatoes
		Cooking larger quantities of food, stews and soups	60-150 mins.	Up to 3 l liquid plus ingredients
6-7	**Gentle frying**	Frying escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as required	Turn halfway through cooking
7-8	**Heavy frying**	Hash browns, loin steaks, steaks, Flädle (pancakes for garnishing soup)	5-15 mins. per pan	Turn halfway through cooking
9	**Boiling** **Searing** **Deep frying**	Boiling large quantities of water, cooking pasta, searing meat (goulash, pot roast), deep frying chips		

Cleaning and care

Take care! Risk of burns from residual heat.

Important Sharp objects and abrasive cleaning materials will damage the appliance. Clean with water and washing up liquid.

Important Residues from cleaning agents will damage the appliance. Remove residues with water and washing up liquid.

Cleaning the appliance after each use

1. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Rub the appliance dry using a clean cloth.

Removing deposits

1. Place the scraper on the glass ceramic surface at an angle.
2. Remove residues by sliding the blade over the surface.
3. Wipe the appliance with a damp cloth and a little washing up liquid.
4. Rub the appliance dry using a clean cloth.

	Remove		
Type of dirt	**immediately**	**when the appliance has cooled down**	**using**
sugar, food containing sugar	yes	---	a scraper*
plastics, tin foil	yes	---	
limescale and water rings	---	yes	cleaner for glass ceramic or stainless steel*
fat splashes	---	yes	
shiny metallic discolorations	---	yes	

*Scrapers and cleaners for glass ceramic and stainless steel can be purchased in specialist shops, supermarkets, the parts department of your local Service Force Centre or from www.shop.electrolux.co.uk

Remove stubborn residues with a cleaner for glass ceramic or stainless steel.

Scratches or dark stains on the glass ceramic that cannot be removed do not however affect the functioning of the appliance.

Metal décor strips

Warning! Do not use vinegar, lemon juice or lime slaking agents on the cooking surface's décor strips, otherwise dull spots will result. When cleaning do not introduce flat objects (e.g. knives) under the décor strips, as otherwise these can possibly become detached.

1. Wipe metal décor strips with a damp cloth and a little washing up liquid.
2. Soak dried on spillages with a wet cloth. Afterwards wipe off and rub dry.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Remedy
The cooking zones will not switch on or are not functioning	More than 10 seconds have passed since the appliance was switched on	Switch the appliance on again.
	The child safety device is switched on [L]	Deactivate the child safety device (See the section “Child safety device”)
	Several sensor fields were touched at the same time	Only touch one sensor field
	The sensor fields are partly covered by a damp cloth or with liquid	Remove the cloth or the liquid. Switch the appliance on again.
	Safety cut-out has been triggered	Switch the appliance on again
	The lock is switched on [L]	Switch off the lock (See the section “Locking/unlocking the control panel”)
The residual heat indicator is not displaying anything	The cooking zone was only on for a short time and is therefore not hot	If the cooking zone is supposed to be hot, call your local Service Force Centre.
The automatic warm up function is not switching itself on	There is still residual heat on the cooking zone [H]	Let the cooking zone cool down
	The highest heat setting is set [9]	The highest heat setting has the same power as the automatic warm up function
	The heat setting was set using the sensor field ▽	1. Switching off the cooking zone 1. Set the cooking zone using the sensor field △
Acoustic signal sounds and appliance switches itself on and then off again; after 5 seconds another acoustic signal sounds	The On/Off sensor field has been covered up, e.g. by a cloth	Do not place any objects on the control panel
[-] is lit	Overheating protection for the cooking zone has been triggered	Switch off the cooking zone. Switch the cooking zone on again
[E] and number are displayed	Electronics fault	Disconnect the appliance from the electrical supply for a few minutes (Take the fuse out of the house’s wiring system) If after switching on again, [E] is displayed again, call the customer service department

If you are unable to remedy the problem by following the above suggestions, please contact your local Service Force Centre.

Warning! Repairs to the appliance are only to be carried out by qualified service engineers. Considerable danger to the user may result from improper repairs.

If the appliance has been wrongly operated, the visit from the service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

Disposal

Packaging material

The packaging materials are environmentally friendly and can be recycled. The plastic components are identified by markings, e.g. >PE<, >PS<, etc. Please dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facilities.

Old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Installation Instructions

Safety instructions

The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.)
Installation may only be carried out by a qualified electrician.
The minimum distances to other appliances and units are to be observed.
A protective floor must be installed under the appliance.
The cut surfaces of the worktop are to be protected against moisture using a suitable sealant.
The sealant seals the appliance to the work top with no gap.
Avoid installing the appliance next to doors and under windows. Otherwise hot cookware may be knocked off the rings when doors and windows are opened.

WARNING!
Risk of injury from electrical current.

- The electrical mains terminal is live.
- Observe connection schematic.
- Observe electrical safety rules.
- Ensure anti-shock protection through correct installation by a qualified electrician.
- The appliance must be connected to the electrical supply by a qualified electrician.

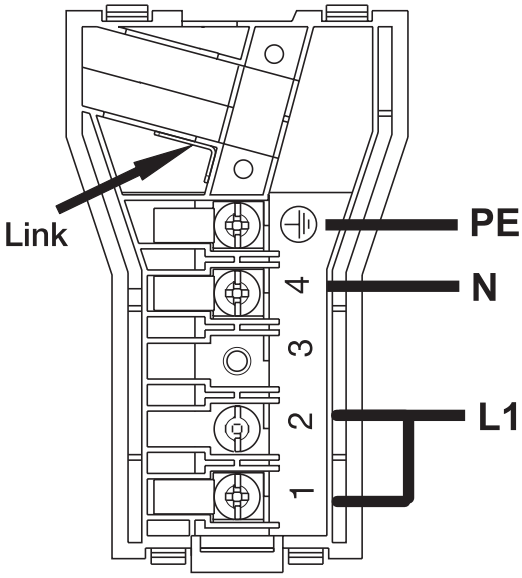
IMPORTANT!
Risk of injury from electrical current.
Loose and inappropriate plug and socket connections can make the terminal overheat.

- Have the clamping joints correctedly installed by a qualified electrician.
- Use strain relief clamp on cable.
- In the event of single-phase or two-phase connection, the appropriate mains cable of type H05BB-F Tmax 90° (or higher) must be used.
- If this appliance's mains cable is damaged, it must be replaced by a special cable (type H05BB-F Tmax 90°; or higher). The latter is available from the Customer Care Department.

A device must be provided in the electrical installation which allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm
Suitable isolation devices include line protecting cutouts, fuses (screw type fuses are to be removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Electrical Connection Diagram

For UK only: 230V...240V~



Sticking on the seal

- Clean the worktop in the area of the cut-out section.
- Stick the one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it. The cut ends should lie in the middle of one side. When you have cut it to length (add a few mm), press the two ends flush up against one another.

Warranty conditions

Standard guarantee conditions

We, Electrolux, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by a Service Force Centre.
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Home visits are made between 8.30am and 5.30pm Monday to Friday. Visits may be available outside these hours in which case a premium will be charged.

Exclusions

This guarantee does not cover:

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Electrolux manufacture which are not marketed by Electrolux.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 20 13
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordernone	+39 (0) 800 11 7511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 20 78 77 50
UK	Slough	+44 (0) 1753 219898

Service and Spare Parts

If the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact Service Force by telephoning:

0870 5 929 929

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your post code area.

For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at

www. serviceforce.co.uk

Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading „What to do if...“

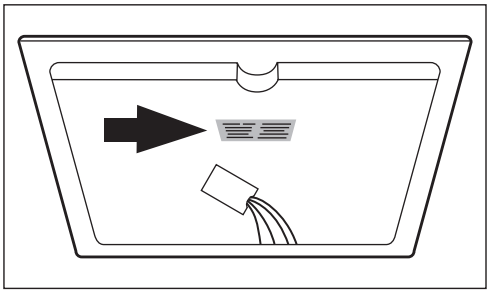
When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:

1. Your name, address and post code.
2. Your telephone number.
3. Clear and concise details of the fault.
4. The model and serial number of the appliance (found on the rating plate)
5. The purchase date.

Please note that a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in-guarantee service calls.

Customer Care

For general enquiries concerning your AEG appliance, or for further information on AEG products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at **www.aeg.co.uk.**



Customer Care Department
AEG Domestic Appliances
55-77 High Street
Slough
Berkshire, SL1 1DZ
Tel: 08705 350350 (*)

For Customer Service in the Republic of Ireland please contact us at the address below:
AEG/ Electrolux Group (Ire) Ltd
Long Mile Road/ Dublin 12
Republic of Ireland
Tel: +353 (0) 1 4090754
Email: service.eid@electrolux.ie

(*) Calls may be recorded for training purposes

Kjære kunde!

Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og oppbevar den for senere referanse.
Gi denne bruksanvisningen videre til eventuelle senere eiere av apparatet.

Følgende symboler brukes i teksten:

Sikkerhetsanvisninger
Advarsel! Anvisninger som angår din personlige sikkerhet.
OBS! Anvisninger som skal føre til at du unngår skader på apparatet.

Anvisninger og praktiske tips

Miljøinformasjoner

Innhold

Bruksanvisning 24

Sikkerhetsanvisninger 24

Beskrivelse av apparatet 25
Kokesonens oppbygging 25
Betjeningspanelets oppbygging 25
Sensor-kontrollfelt 26
Indikatorlamper 26
Restvarmeindikator 26

Betjene apparatet 27
Slå på og av apparatet 27
Stille inn kokenivå 27
Slå på og av ytre varmekretser 27
Forrigle/frigjøre betjeningsfeltet 28
Bruke oppkokingsautomatikken 28
Bruke barnesikringen 29
Bruke timeren 30
Nødutkopling 32

Tips til koking og steking 33
Kokekar 33
Energisparing 33
Eksempler på bruk ved tilberedning 34

Rengjøring og pleie 35
Metalldekorstriper 36

Hva må gjøres hvis 37

Avfallsbehandling 38

Montasjeveiledning 39

Garanti 40

Service og reservedeler 41

Service 42

Montasje 43

Bruksanvisning

⚠ Sikkerhetsanvisninger

Ta hensyn til disse anvisningene, ellers faller reklamasjonsrettighetene bort dersom det oppstår feil.

CE Dette apparatet er i samsvar med følgende EU-direktiver:
– 73/23/EEC av 19.02.1973 Lavspenningsdirektiv
– 89/336/EEC av 03.05.1989 EMC-direktiv inklusive endringsdirektiv 92/31/EEC
– 93/68/EEC av 22.07.93 CE-merkedirektiv

Riktig bruk

- Dette apparatet må kun brukes til tilberedning av matvarer i vanlig husholdning.
- Apparatet må ikke brukes som arbeids- eller avlastningsplate.
- Det er ikke tillatt å foreta endringer eller ombygginger på apparatet.
- Brennbare væsker, lett antennelige materialer eller gjenstander som kan smelte (f.eks. folier, kunststoff, aluminium) må ikke legges eller oppbevares oppå eller i nærheten av apparatet.

Sikkerhet for barn

- Hold alltid små barn borte fra apparatet.
- La større barn arbeide ved apparatet kun under veiledning og tilsyn.

Generell sikkerhet

- Montering og tilkopling av apparatet må kun utføres av utdannet og autorisert fagperson.
- Innbyggingsapparater må kun brukes etter innbygging i standardiserte, passende innbyggingsmøbler og benkeplater.
- Ved feil på apparatet eller ved skader i glasskeramikken (sprekker, brudd eller riss) må apparatet slås av og koples fra strømnettet for å forhindre fare for elektrisk støt.
- Reparasjoner på apparatet må kun utføres av utdannet og autorisert fagperson.

Sikkerhet under bruk

- Fjern etiketter og folie fra glasskeramikken.
- Det foreligger forbrenningsfare hvis du arbeider uaktsomt ved apparatet.
- Kabler fra elektriske apparater må ikke komme i kontakt med apparatets varme overflate eller varme kokekar.
- Overoppvarmede oljer og fett tar lett fyr. Ikke foreta kokeprosesser med fett eller olje (f.eks. pommes frites) uten tilsyn.
- Slå av kokesonene etter hver gangs bruk.

Sikkerhet ved rengjøring

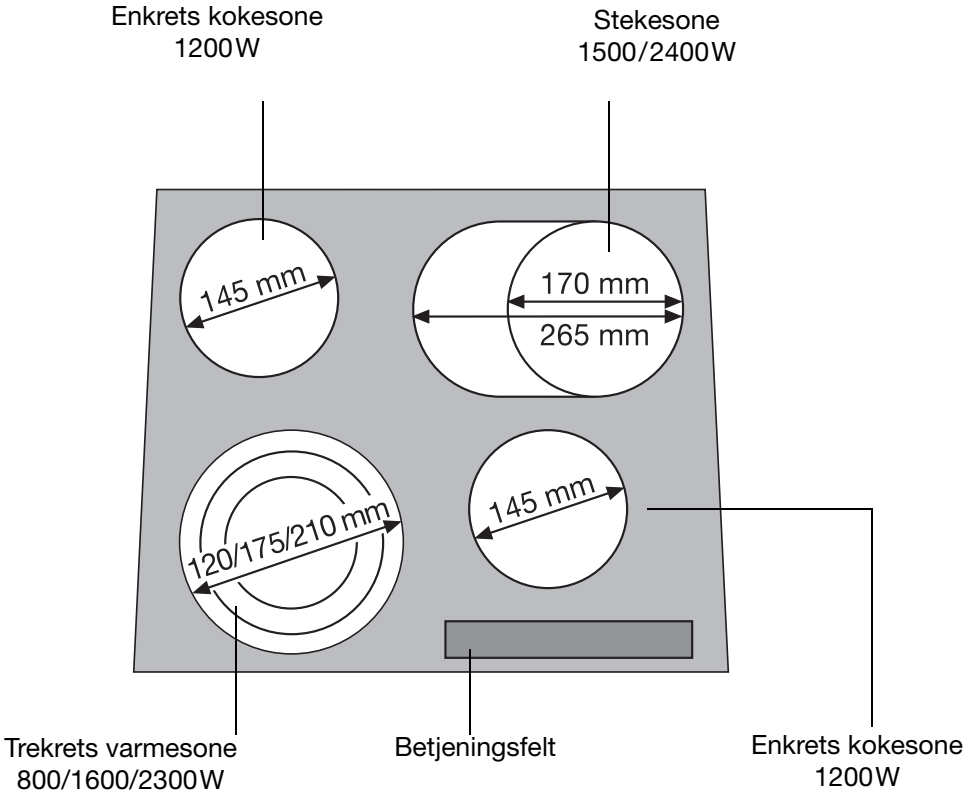
- Apparatet må være avslått og avkjølt når du rengjør det.
- Det er av sikkerhetsgrunner ikke tillatt å rengjøre apparatet med dampstrålerenser eller høyttrykksspyler.

Hvordan unngå skader på apparatet

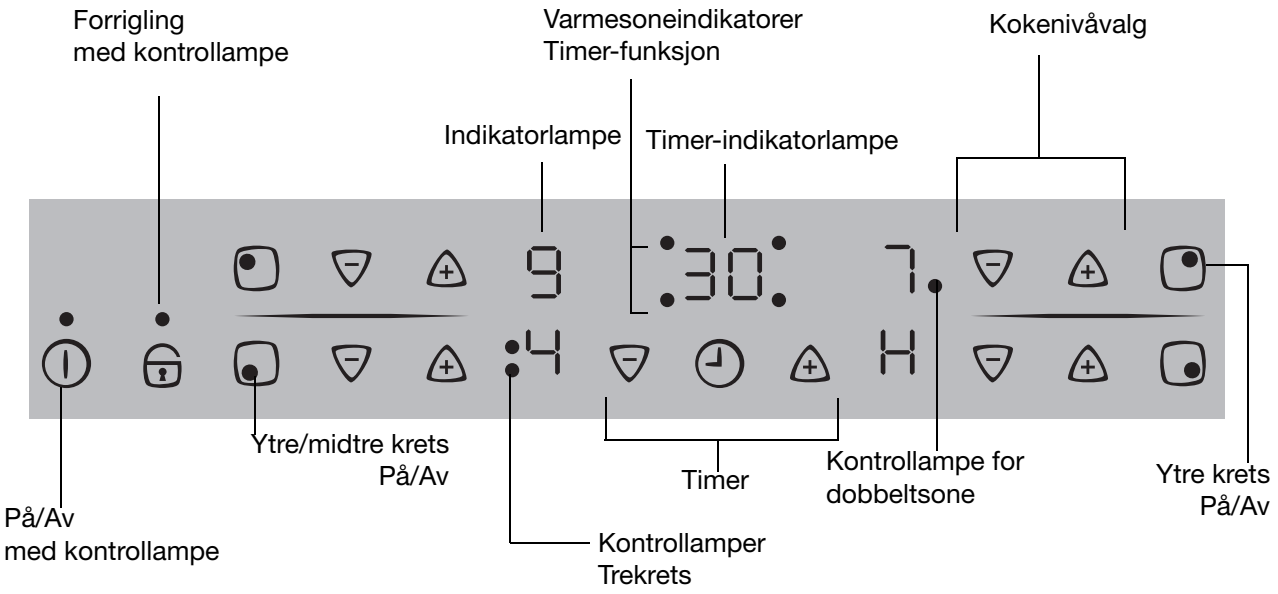
- Glasskeramikken kan skades av fallende gjenstander.
- Støt med kokekar kan skade kanten på glasskeramikken.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller med skadd bunn kan stripe opp glasskeramikken når de trekkes over overflaten.
- Smeltende gjenstander og søl av overkokt mat kan brenne seg fast i glasskeramikken og bør derfor fjernes straks.
- Ikke bruk kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.

Beskrivelse av apparatet

Kokesonens oppbygging



Betjeningspanelets oppbygging



Sensor-kontrollfelt

Apparatet betjenes med sensor-kontrollfeltene. Funksjonene styres ved å berøre sensorfeltene og bekreftes med indikatorlamper og pipesignaler.
Berør sensorfeltene ovenfra, uten å komme borti de øvrige sensorfeltene.

Sensorfelt		Funksjon
⏻	På / Av	Slå på og av apparatet
+	Øke innstillingene	Øke kokenivå/tid
−	Redusere innstillingene	Redusere kokenivå/tid
◷	Timer	Timer-valg
🔒	Forrigling	Forrigle/frigjøre betjeningsfelt
◉	Trekrets tilvalg	Slå på og av ytre varmekretser
◉	Stekesone	Slå på og av ytre varmekrets

Indikatorlamper

Indikatorlampe		Beskrivelse
0		Varmesonen er deaktivert
u	Holde-varm-trinn	Holde-varm-trinn er innstilt
1 - 9	Kokenivåer	Kokenivå er innstilt
A	Oppkokingsautomatikk	Oppkokingsautomatikk er aktivert
E	Feil	Det er oppstått en feilfunksjon
H	Restvarme	Varmesonen er varm ennå
L	Barnesikring	Forrigling/barnesikring er aktivert
-	Nødutkopling	Nødutkopling er aktivert

Restvarmeindikator

Advarsel! Forbrenningsfare pga. restvarme. Varmesonene trenger litt tid til å avkjøles etter at de er slått av. Ta hensyn til restvarmeindikatoren H.

Restvarmen kan brukes til smelting eller til å holde maten varm.

Betjene apparatet

Slå på og av apparatet

	Betjeningsfelt	Indikatorlampe	Kontrollampe
Slå på	⏻ Berør i to sekunder	0 / H	lyser
Slå av	⏻ Berør i ett sekund	H / ingen	slukker

Etter at apparatet er slått på, må det innen ca. 10 sekunder stilles inn et kokenivå eller en funksjon, ellers slår apparatet seg atomatisk av.

Stille inn kokenivå

	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
Øke	⊕ berøres	u til 9
Redusere	⊖ berøres	9 til 0
Slå av	⊕ og ⊖ berøres samtidig	0

Holde-varm-trinnet u liger mellom 0 og 1. Holde-varm-trinnet kan innstilles med ⊕ eller ⊖. Brukes til å holde mat varm.

Slå på og av ytre varmekretser

Du kan tilpasse varmesonen til størrelsen på kokekaret ved å slå på eller av de ytre varmekretsene.

Før du kan slå på en ytre varmekrets, må varmekretsene innenfor være slått på.

Trekrets kokesone	Sensorfelt	Kontrollampe
Slå på en midtre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	En kontrollampe lyser
Slå på en ytre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	To kontrollamper lyser
Slå av en ytre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	Andre kontrollampe slukker
Slå av en midtre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	Første kontrollampe slukker

Stekesone	Sensorfelt	Kontrollampe
Slå på en ytre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	lyser
Slå av en ytre varmekrets	Berør i ett til to sekunder	slukker

Forrigle/frigjøre betjeningsfeltet

Betjeningsfeltet kan med unntak av sensorfeltet ”På/ Av“ forrigles til enhver tid for å forhindre at innstillingene blir endret utilsiktet, f.eks. når du tørker over med en klut.

	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
Slå på	berøres	(i fem sekunder)
Slå av	berøres	tidligere innstilte kokenivå

Når du slår av apparatet, deaktiveres forriglingen automatisk.

Bruke oppkokingsautomatikken

Alle varmesonene er utstyrt med en oppkokingsautomatikk. Når du stiller inn en varmesone med , begynnende fra , slår varmesonen seg på med full effekt i en viss tid og slår seg deretter automatisk tilbake til det innstilte kokenivået.

	Betjeningsfelt	mulige kokenivå	Indikatorlampe
Slå på **(kun fra av)**	berøres	til	(etter 5 sekunder)
Slå av	berøres	til /	til
ikke bruke	berøres	til	til

Hvis det i løpet av oppkokingsfasen velges et høyere kokenivåf.eks. fra til , tilpasses oppkokingstiden.

Hvis det fremdeles foreligger restvarme i varmesonen (indikatorlampe), blir ikke oppkokingsfasen utført.

Den enkelte oppkokingsfasens varighet er avhengig av innstilt kokenivå.

Kokenivå	Oppkokingsfasens varighet [min : sek]
u	0:30
1	1:00
2	1:40
3	4:50
4	6:30
5	10:10
6	2:00
7	3:30
8	4:30
9	---

Bruke barnesikringen

Barnesikringen sperrer utilsiktet bruk av apparatet.

Aktivere barnesikringen

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe/signal
1.	⏻ Slå på apparatet (ikke still inn kokenivå)	0
2.	berøres til det høres et pipesignal	Pipesignal
3.	berøres	L
Apparatet slår seg av. Barnesikring er aktivert.		

Hoppe over barnesikringen

Slik kan barnesikringen deaktiveres for en enkelt tilberedningsprosess; sikringen forblir aktivert etterpå.

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe/signal
1.	⏻ Slå på apparatet	L
2.	og berøres samtidig	0 / Pipesignal
Til neste gang apparatet slås av, kan det brukes som vanlig.		

Når du har deaktivert barnesikringen, må du stille inn et kokenivå eller en funksjon innen ca. 10 sekunder, ellers slår apparatet seg av automatisk.

Deaktivere barnesikringen

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe/signal
1.	⏻ Slå på apparatet	L
2.	berøres til det høres et pipesignal	Pipesignal
3.	berøres	
Apparatet slår seg av. Barnesikringen er deaktivert.		

Bruke timeren

Funksjon	Forutsetning	Resultat når tiden er ute
Utkoplingsautomatikk	ved et innstilt kokenivå på en sone	pipesignal 00 blinker varmesonen slår seg av
signalurmåler	varmesonene er ikke slått på	pipesignal 00 blinker

Så lenge varseluret(timer) er aktivert, kan du ikke bruke noen varmesone.

Varseluret(Timer) kan ikke brukes så lenge en varmesone er aktivert.

Hvis en varmesone kopler seg ut, blir den innstilte timer-funksjonen også koplet ut.

Velge varmesone

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe	
1.	1 x berøres	Kontrollampen for den første varmesonen blinker	
2.	1 x berøres	Kontrollampen for den andre varmesonen blinker	
3.	1 x berøres	Kontrollampen for den tredje varmesonen blinker	
4.	1 x berøres	Kontrollampen for den fjerde varmesonen blinker	

Når kontrollampen blinker langsommere, kan kokenivået stilles inn eller endres.

Hvis andre timer-funksjoner er innstilt, vises den resterende tiden som er kortest av alle timer-funksjonene, og tilhørende kontrollampe blinker.

Stille inn tid

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
1.	Velge varmesone	Kontrollampen for den valgte varmesonen blinker
2.	eller berøres	00 til 99 minutter
Etter noen sekunder blinker kontrollampen langsommere. Tiden er innstilt. Tiden telles ned mot null.		

Slå av timer-funksjonen

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
1.	Velge varmesone	Kontrollampen for den valgte varmesonen blinker raskere Resterende tid meldes
2.	berøres	Den resterende tiden telles ned til 00.
Kontrollampen slukker. Timer-funksjonen for valgte varmesone er avslått.		

Endre tiden

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
1.	Velge varmesone	Kontrollampen for den valgte varmesonen blinker raskere. Resterende tid meldes
2.	eller berøres	01 til 99 minutter
Etter noen sekunder blinker kontrollampen langsommere. Tiden er innstilt. Tiden telles ned mot null.		

Vise resterende tid for en varmesone

Trinn	Betjeningsfelt	Indikatorlampe
1.	Velge varmesone	Kontrollampen for den valgte varmesonen blinker raskere Resterende tid meldes
Etter noen sekunder blinker kontrollampen langsommere.		

Deaktivere pipesignalet

Trinn	Betjeningsfelt	Pipesignal
1.	berøres	Akustisk kvittering.
Pipesignalet opphører.		

Nødutkopling

Kokefelt

- Hvis det ikke velges et kokenivå for varmesonen innen ca. 10 sekunder etter at kokefeltet er slått på, slår kokefeltet seg av automatisk.
- Hvis et eller flere sensorfelt er tildekket i lenger enn ca. 10 sekunder, f.eks. av en kasserolle, høres et pipesignal, og kokefeltet slår seg automatisk av.
- Hvis alle varmesonene er slått av, slår kokefeltet seg automatisk av etter ca. 10 sekunder.

Betjeningsfelt

Fuktighet (f.eks. en våt klut) eller overkokende væsker på betjeningsfeltet fører til at alle varmesonene slår seg av øyeblikkelig.

Varmesoner

- Hvis en av varmesonene ikke blir koplet ut etter en viss tid eller kokenivået ikke blir endret, kopler den aktuelle varmesonen seg ut automatisk.

Kokenivå	Slås av etter
u, 1 -2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

Tips til koking og steking

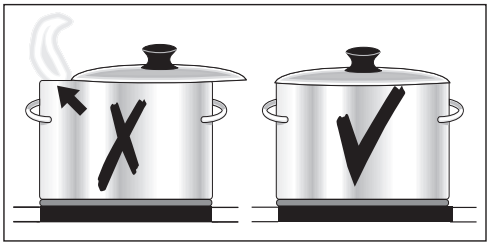
Akrylamidopplysninger
Ifølge de nyeste vitenskapelige resultatene kan sterk bruning av matvarer, spesielt ved stivelsesholdige produkter, forårsake helsemessige skader på grunn av akrylamid. Derfor anbefaler vi å tilberede matrettene ved lave temperaturer og ikke brune maten for sterkt.

Kokekar

- Gode kokekar identifiserer du på kokekarets bunn. Bunnen skal være så tykk og plan som mulig.
- Kokekar av stålemalje eller med aluminiums- eller kobberbunn kan forårsake misfarging på glasskeramikkens overflate, som vanskelig eller ikke lar seg fjerne.

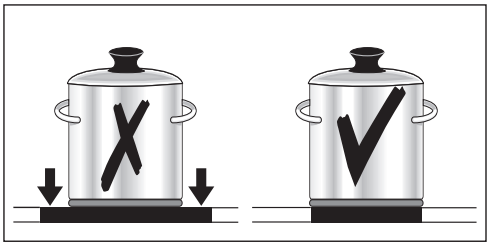
Energisparing

Sett alltid kokekaret på kokesonen før du slår kokesonen på.



Dekk godt til gryter med et lokk, hvis mulig.

Slå av kokesonen før tilberedningstiden er ute, for å utnytte restvarmen.



Kokekarets bunn og kokesonen bør være like store.

Eksempler på bruk ved tilberedning

Angivelsene i følgende tabell er veiledende.

Kokenivå	Tilberedningsprosess	egnet for	Varighet	Anvisninger/tips
0		Ettervarme, Av-stilling		
⎵	**Holde varm**	Holde varm ferdig tilberedte retter	etter behov	Tildekkes
1-2	**Smelting**	Hollandaisesaus, smelting av smør, sjokolade, gelatin	5-25 min.	Rør om av og til
	Størkning	Eggeomelett, eggestand	10-40 min.	Tilberedes med lokk
2-3	**Mørkoking**	Mørkoke ris og melkeretter Oppvarming av ferdigretter	25-50 min.	Tilsett minst dobbelt mengde væske til risen, melkeretter omrøres av og til
3-4	**Dampkoking** **Smørdamping**	Smørdampe grønnsaker, fisk Brune kjøtt	20-45 min.	Grønnsaker tilsettes litt væske (noen spiseskjeer)
4-5	**Koking**	Dampe poteter	20-60 min.	Bruk lite væske, f. eks.: maks. ¼ l vann til 750 g poteter
		Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper	60-150 min.	opptil 3 l væske pluss ingredienser
6-7	**Lett steking**	Snitsler, cordon bleu, koteletter, frikadeller, stekepølser, lever, sausejevninger, egg, eggekake, frityrkoke munker	stekes fortløpende	Snus av og til
7-8	**Kraftig steking**	Potetlapper, hoftestykker, steker, flatbiff	5-15 min. per panne	Snus av og til
9	**Oppkoking** **Bruning** **Frityrkoking**	Oppkoking av større mengder vann, koke nudler, bruning av kjøtt (gulasj, grytestek), frytyrkoking av pommes frites		

Rengjøring og pleie

Forsiktig! Forbrenningsfare på grunn av restvarme.

OBS! Skarpe og skurende rengjøringsmidler skader apparatet. Rengjør med vann og oppvaskmiddel.

OBS! Rester etter rengjøringsmidler skader apparatet. Fjern rester med vann og oppvaskmiddel.

Rengjør apparatet etter hver gangs bruk.

1. Tørk av apparatet med en klut fuktet med oppvaskvann.
2. Tørk apparatet tørt med en ren klut.

Fjerne smuss

1. Hold en rengjøringsskrape på skrått mot glasskeramikkens overflate.
2. Fjern smusset ved å la klingen gli over overflaten.
3. Tørk av apparatet med en klut fuktet med oppvaskvann.
4. Tørk apparatet tørt med en ren klut.

	fjern		
type smuss	**straks**	**når apparatet er avkjølt**	**med**
sukker, sukkerholdige matvarer	ja	---	rengjøringsskrape*
kunststoff, aluminiumsfolie	ja	---	
kalk- og vannstriper	---	ja	rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål*
fettsprut	---	ja	
metallisk glinsende misfarging	---	ja	

*rengjøringsskrape og rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål får du kjøpt hos fagforhandler

Hardnakkede smussflekker fjernes med et rengjøringsmiddel for glasskeramikk eller rustfritt stål.

Striper eller mørke flekker i glasskeramikken kan ikke fjernes, men dette har ingen innflytelse på apparatets funksjon.

Metalldekorstriper

OBS! Ikke bruk eddik, sitron eller kalkløsende midler på metalldekorstripene på kokefeltet, ellers oppstår det matte flekker.
Ikke press flate gjenstander (f.eks. kniver) under dekorstripene ved rengjøring, da kan de løsne.

1. Tørk av metalldekorstripene med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel.
2. Bløtgjør inntørket smuss med en våt klut. Tørk deretter bort og tørk godt.

Hva må gjøres hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Varmesonene slår seg ikke på eller fungerer ikke	Det er gått mer enn 10 sekunder siden apparatet ble slått på	Slå apparatet på igjen.
	Barnesikringen er aktivert L	Deaktiver barnesikringen (se kapittelet ”Barnesikring”)
	Du har berørt flere sensorfelt samtidig	Berør kun ett sensorfelt
	Sensorfeltene er delvis dekket av en fuktig klut eller væske	Fjern kluten eller væsken. Slå apparatet på igjen.
	Nødutkopleren har løst seg ut	Slå apparatet på igjen
	Forriglingen er aktivert L	Deaktiver forriglingen (se kapittelet ”Forrigle/frigjøre betjeningsfeltet“)
Restvarmeindikatoren gir ingen melding	Varmesonen har vært innkoplet i så kort tid at den ikke er blitt varm nok	Hvis varmesonen er varm, må du ta kontakt med kundetjenesten.
Oppkokingsautomatikken slår seg ikke på	Varmesonen har restvarme ennå H	La varmesonen avkjøle seg
	Det høyeste kokenivået er innstilt 9	Det høyeste kokenivået har samme effekt som oppkokingsautomatikken.
	Kokenivået stilles inn med sensorfeltet ▽	1. Slå av varmesonen 1. Varmefeltet stilles inn over sensorfeltet △
Signaltonen lyder og apparatet kobler seg inn, og så ut igjen etter 5 sek.; etter 5 sek. lyder en ny signaltone	Berøringsfeltet skal dekkes til, f.eks. med en lapp	Ikke legg fra deg gjenstander på betjeningsfeltet
- lyser	Overoppvarmingsbeskyttelsen for varmesonen har løst seg ut	Slå av varmesonen. Slå varmesonen på igjen
E og tall vises.	Feil i elektronikken	Kople apparatet fra strømnettet noen minutter (ta ut sikringen i husets installasjon) Hvis E vises når du slår apparatet på igjen, ta kontakt med kundeservice

Hvis du ikke får rettet på problemet med løsningstipsene over, ta kontakt med din forhandler eller med kundeservice.

Advarsel!Reparasjoner på apparatet må kun utføres av fagpersoner. Ukyndig utførte reparasjoner kan føre til alvorlig fare for den som bruker apparatet.

Feil som er oppstått på grunn av feil bruk av apparatet kan ikke rettes kostnadsfritt av kundetekniker eller forhandler, selv om dette skjer innenfor reklamasjonstiden.

Avfallsbehandling

Emballasjemateriale

Emballasjematerialene er miljøvennlige og kan resirkuleres. Kunststoffene er merket med f.eks . >PE<, >PS< osv. Sørg for å kaste emballasjematerialene ifølge merkingen i den kommunale avfallshåndteringens oppsamlingsbeholdere.

Kassert apparat

Symbolet på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

Montasjeveiledning

Sikkerhetsanvisninger

Lover, forordninger, direktiver og standarder som gjelder i det landet der apparatet skal brukes, må overholdes (sikkerhetsbestemmelser, saks- og forskriftsmessig avfallsbehandling osv.).
Montering skal kun utføres av fagperson.
Minsteavstandene til andre apparater og møbler skal overholdes.
Det skal monteres en beskyttelsesbunn under apparatet.
Snittflatene på arbeidsplaten skal beskyttes mot fuktighet med et egnet tetningsmaterial.
Tetningsmaterialet skal slutte tett mellom apparatet og benkeplaten.
Unngå å montere apparatet rett ved dører og vinduer. Dører og vinduer som slår opp, kan forårsake at kjeler og lignende faller ned fra kokeplatene.

ADVARSEL!
Fare for personskade pga. elektrisk strøm.

- Nettilkoplingsklemmen er strømførende.
- Skill nettilkoplingsklemmen fra strømnettet.
- Ta hensyn til koplingsskjemaet.
- Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene for elektroteknikk.
- Sikre berøringsbeskyttelse ved å la apparatet monteres forskriftsmessig.
- La en utdannet elektriker utføre den elektriske tilkoplingen.

OBS!
Fare for skade pga. elektrisk strøm.
Løse og uforsvarlige kontaktforbindelser kan overopphete klemmen.

- La klemmeforbindelsene utføres forskriftsmessig.
- Forhindre trekk i kabelen.
- Ved en- eller tofaset tilkopling må det brukes passende strømtilkoplingskabel av type H05BB-F Tmaks 90° (eller bedre).
- Hvis strømtilkoplingskabelen til dette apparatet er skadet, må den skiftes ut med en spesiell tilkoplingskabel (type H05BB-F Tmaks 90°; eller bedre). Denne kabelen får du kjøpt hos kundetjenesten.

Den elektriske installasjonen må gjøres av autorisert installatør. Dersom apparatet tilkobles fast (uten kabel og plugg) må det i den elektriske installasjonen tilkoples en innretning som gjør det mulig å skille apparatet fra strømnettet med en universalpolet kontaktåpningsvidde på minst 3 mm. Egnete skilleinnretninger er f.eks. LS-bryter, sikringer (skruesikringer må tas ut av holderen), FI-bryter og kontaktorer.

Lim på pakningen

- Rengjør benkeplaten i utskjæringsområdet.
- Lim det selvklebende tetningsbåndet med lim på én side, rundt hele kanten av undersiden på den keramiske koketoppen. Ikke strekk tetningsbåndet. Skjøten skal plasseres midt på en av sidene. Etter utlegging (la den være et par mm for lang) skal endene legges butt i butt mot hverandre.

Garanti

Levering skjer etter kjøpsloven av 1.1.1989, supplert med "NEL's leveringsbetingelser" (kopi av disse fås hos din elektroforhandler). Oppstår det problemer med produktet, bør henvendelse skje til forhandler hvor produktet er kjøpt.
OBS! Ta vare på kvitteringen. Den gjelder som garantibevis.

Service og reservedeler

Service
Trenger du service kontakt din lokale serviceforhandler. Forbered deg på samtalen og noter følgende:

Modell: .....

PNCnummer: .....

Serienummer: .....

Kjøpsdato .....

En klar og kortfattet beskrivelse av feilen:
.....
.....
.....
.....

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som garantibevis.

Under følger oversikt over våre serviceforbindelser i de store byene:

Oslo
E-Service Oslo AS
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Telefon: 815 30 222
Faks:
Email:
Service: service@e-serviceoslo.no
Deler : deler@e-serviceoslo.no
Verksted: ole@e-serviceoslo.no

Kristiansand:
Elektroverkstedet A/S
Kirkevn. 4
Postboks 1027 Lund
4631 Kristiansand S
Email: per.rudolfsen@elektroverkstedet.no
Telefon: 38056440
Faks: 38056441

Stavanger:
E-Service Stavanger AS
Overlege Cappelens Gate 3,
4011 Stavanger
Telefon : 51 91 18 50
Faks: 51 91 18 51
email: service@electroluxservice.no

Trondheim:
Strax Trondheim AS,
Sorgenfriveien 16
7037 Trondheim
Telefon: 73 82 14 80
Faks: 73 82 14 81

Bergen:
E-Service Bergen AS
Øvre Fyllingsvei 81
5162 Laksevåg
Telefon: 55 94 85 50
Faks: 55 94 85 51

Narvik:
Johansens Hvitevareservice
Tore Hundsgt. 48
8514 Narvik
Telefon: 76944480
Mobil: 91849311

Kunder som kontakter service under garantiperioden bør forsikre seg om at alle nødvendige kontroller er utført, siden kunden vil bli belastet for arbeid som ikke skyldes mekaniske eller elektriske produktfeil.

Electrolux hovedkontor:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS NORWAY AS
Postboks 77 Økern
0508 Oslo
Telefon: 815 30 222
Faks: 22 63 55 54
Internett: www.electrolux.no

På våre internettsider vil du finne oppdatert produktinformasjon, bruksanvisninger og oversikt over våre serviceforbindelser og forhandlere og mye mer.

Service

Ved tekniske forstyrrelser, kontroller først om du selv kan løse problemet ved hjelp av bruksanvisningen (kapittelet „Hva må gjøres, hvis...“)

Hvis du ikke kunne løse problemet, kan du ta kontakt med kundetjenesten eller en av våre servicepartnere.

For å kunne hjelp deg raskt, trenger vi følgende opplysninger:

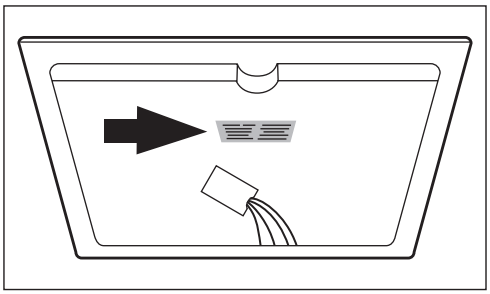
– Modellbetegnelse
– Produktnummer (PNC)
– Serienummer (S-nr.)
  (se typeskiltet for numrene)
– Type forstyrrelse
– Eventuell feilmelding som meldes fra apparatet
– den keramiske platens treplassers bokstav/tall-kombinasjon

For at du alltid skal ha apparatets identifikasjonstall for hånden når du trenger dem, anbefaler vi at du skriver dem opp her:

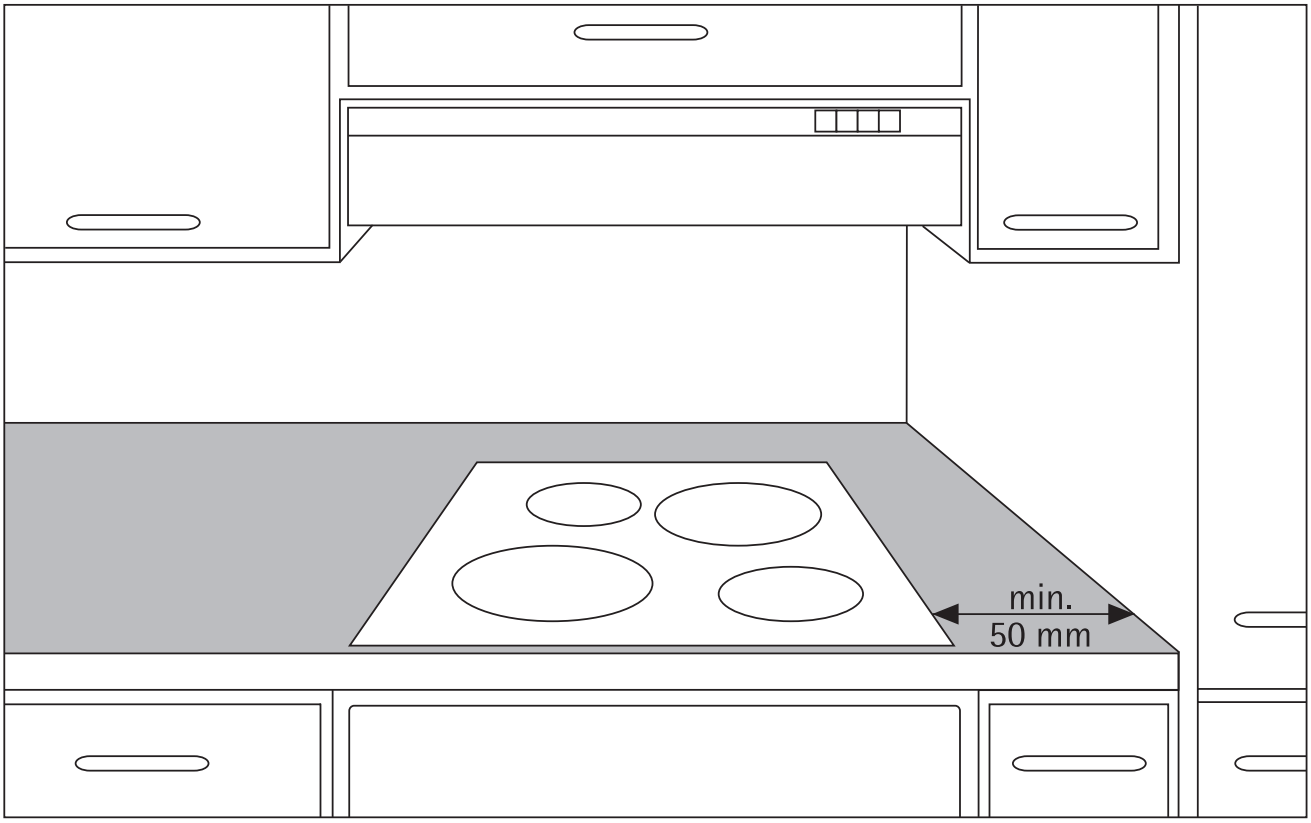
Modellbetegnelse: .....

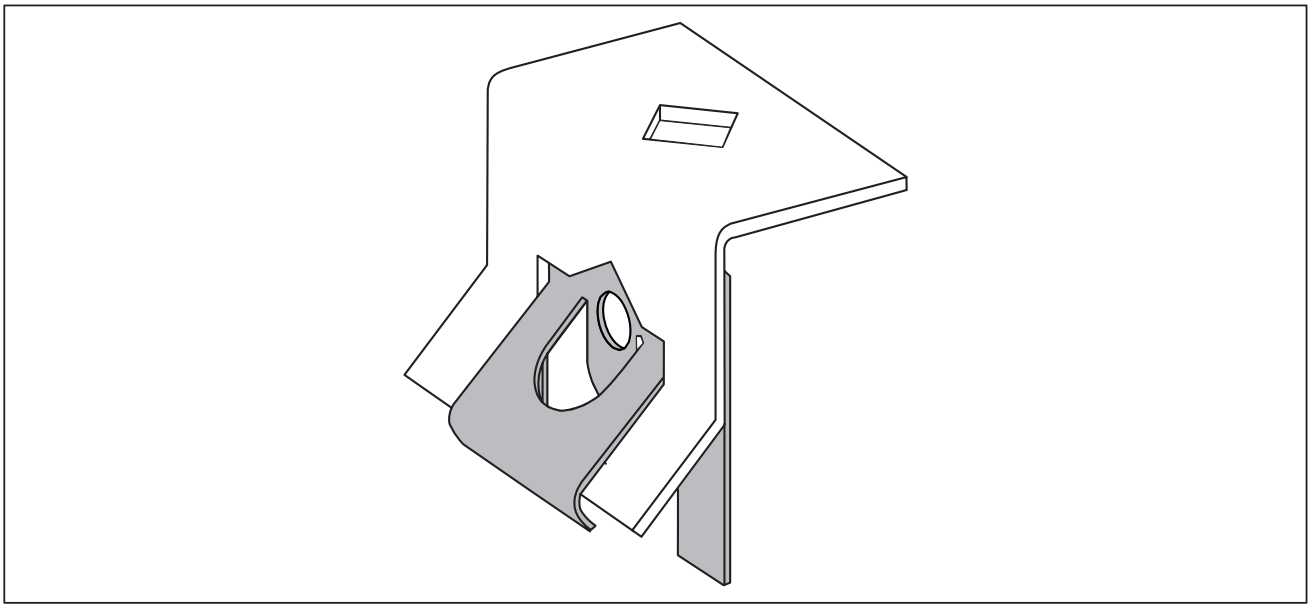
PNC: .....

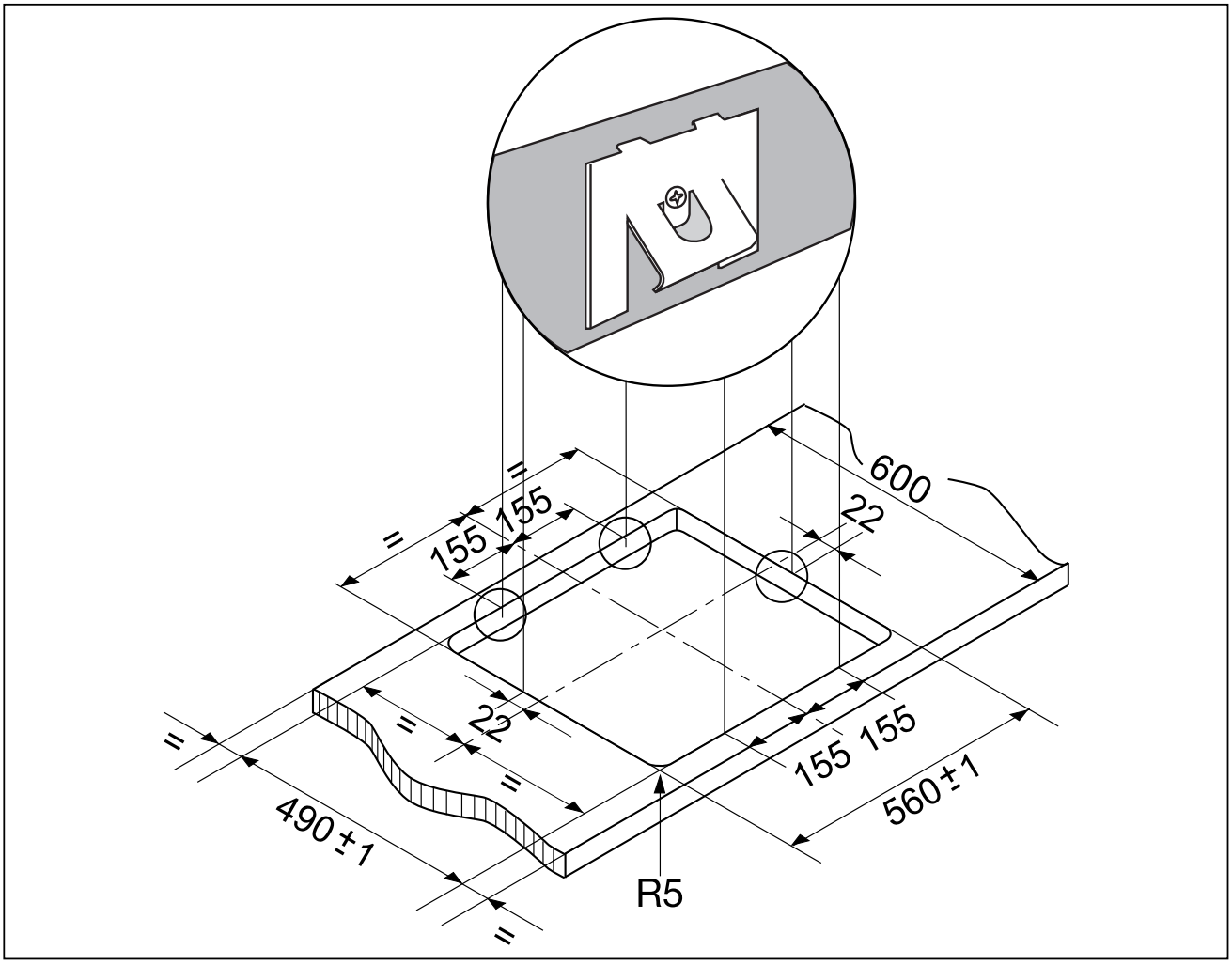
S-nr. .....

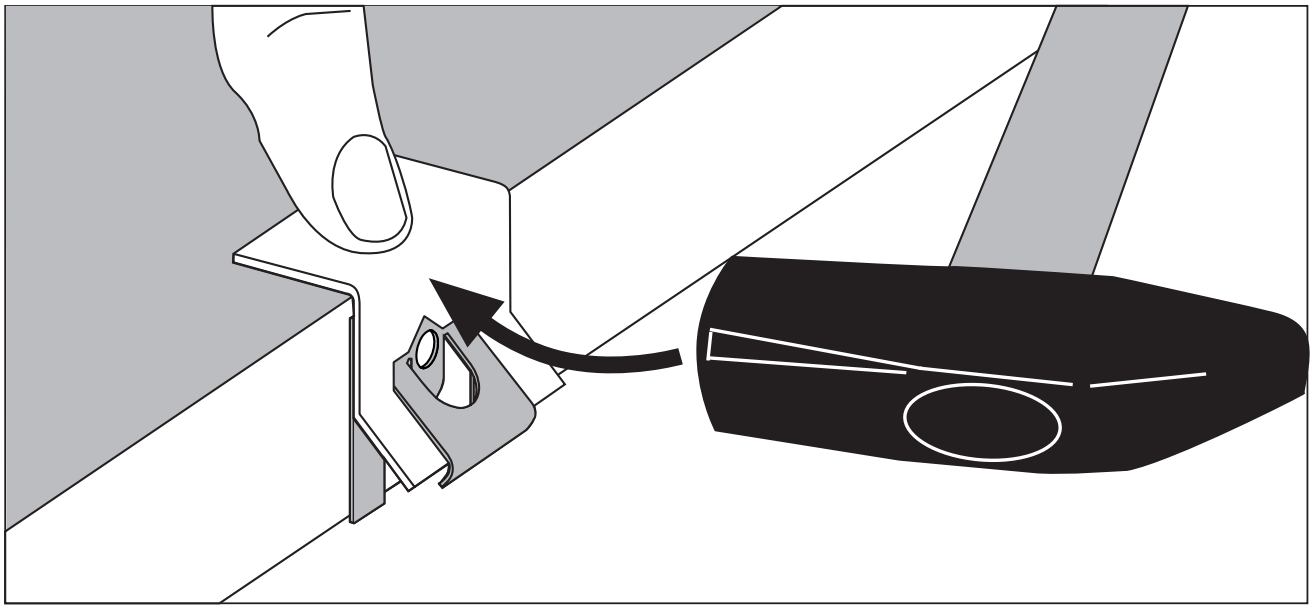


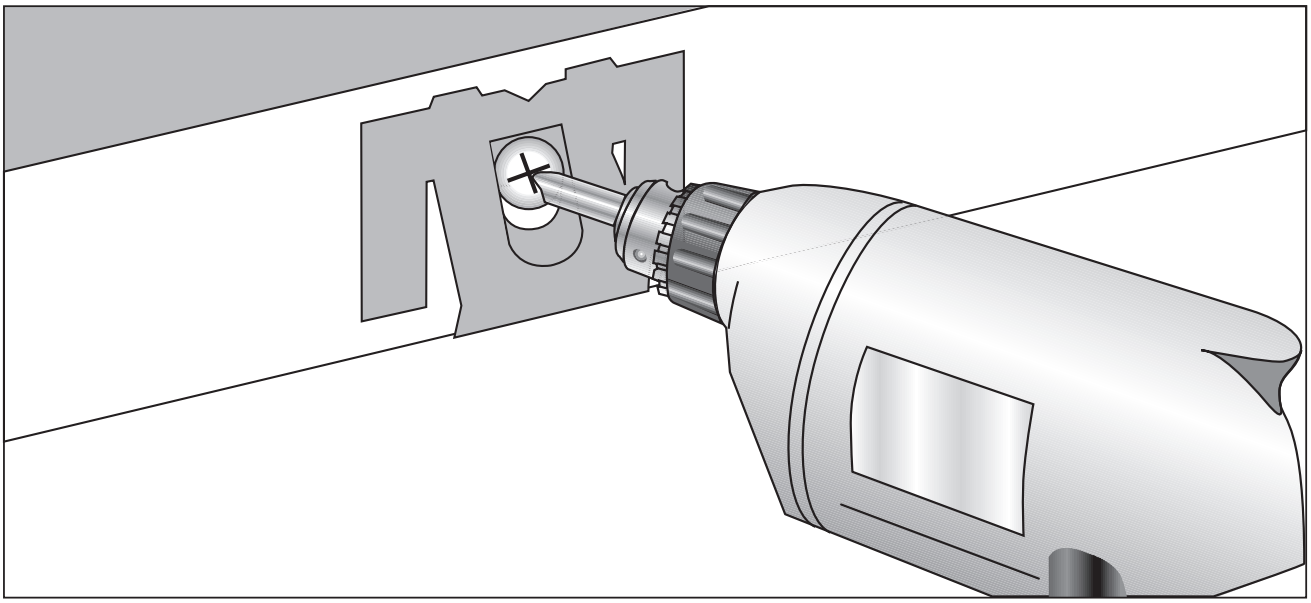
Assembly / Montasje

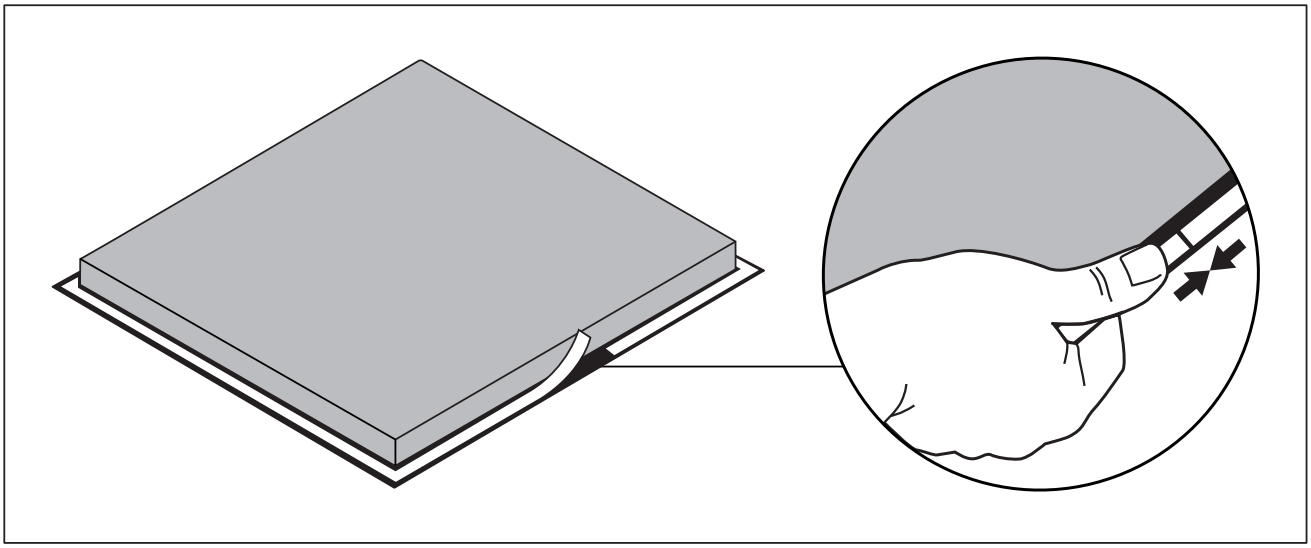


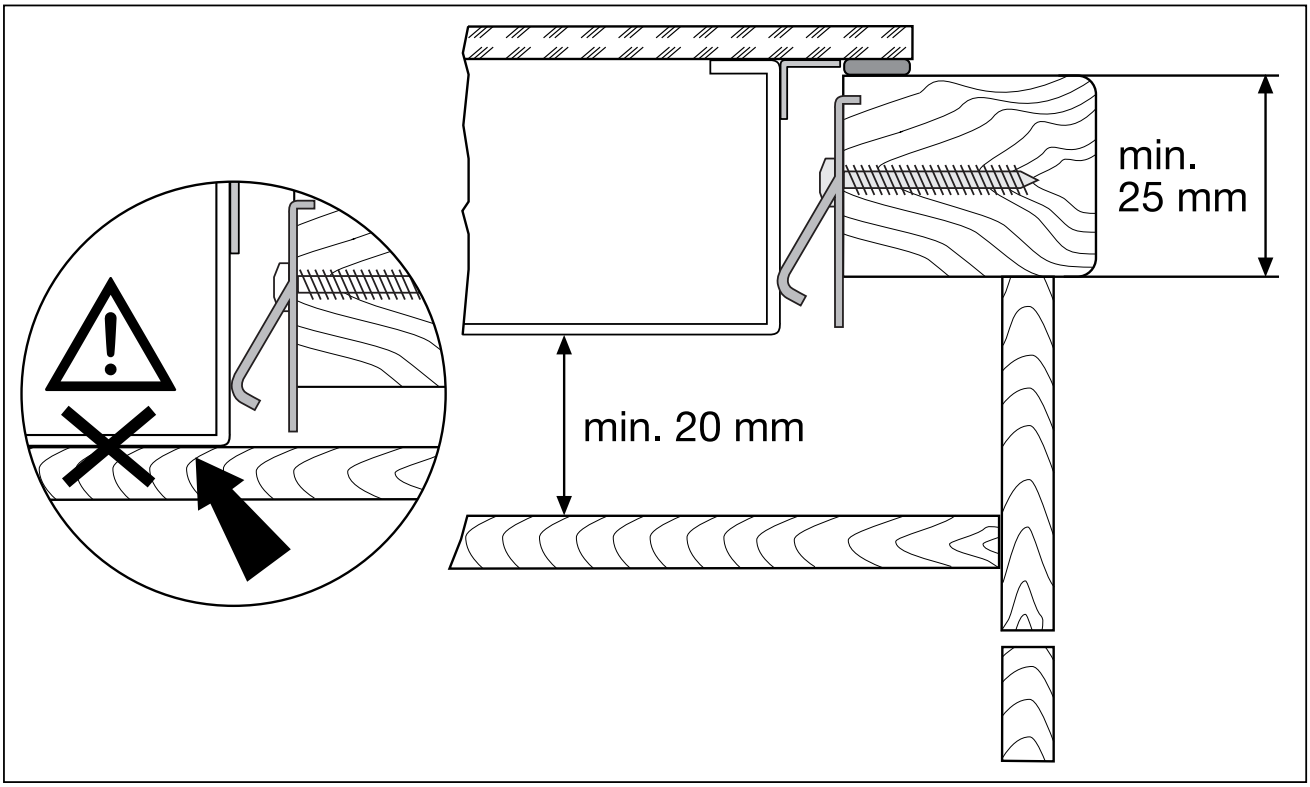



600
22
155
155
155
155
155
23
490±1
560±1
R5








min.
25 mm
min. 20 mm

Rating Plates / Typeskilt

Modell EHS 6691 X		Prod.Nr. 949 591 202	
Typ 55HAD56AO	230 V 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW	
ELECTROLUX			

Modell EHS 6691 U		Prod.Nr. 949 591 203	
Typ 55HAD56AO	230 V 50 Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,1 kW	
ELECTROLUX			

Subject to change without notice
Med forbehold om endringer

822 925 394-A-210405-01

The Electrolux Group. The world´s No.1 choice.

The Electrolux Group is the world´s largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.